National

取扱説明書

ジューサーミキサー（家庭用）

品番 MJ-M30・MJ-M20

ジューサー（家庭用）

品番 MJ-M10

野菜一杯で始める健康生活

このたびは、ジューサーミキサー・ジューサーをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
特に「安全上のご注意」（☞ P.4～5）は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。
お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。
保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

保証書別添付

上手に使って上手に節電

手作りのヘルシーメニューを食卓へ

MJ-M30 MJ-M20 MJ-M10

ジューサー

●カッターで野菜や果物を細かくすりおろしエキスを絞り出す
●濃度の切り換えができる

キャベツ・りんごジュース（P.11）

オレンジ・ジンジャージュース（P.11）

ほうれん草・りんごジュース
セロリ・レタスジュース
キャベツ・にんじんジュース
（P.11）

キャロットジュース
キャロット・トマトジュース
レタス・キャベツジュース
グレープフルーツ・りんごジュース
（P.12）

にんじん・青じそジュース
にんじん・りんごジュース
キャベツ・セロリジュース
トマト・りんごジュース
トマト・ミックスジュース
（P.13）

MJ-M30 MJ-M20

豆乳サーバー

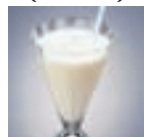
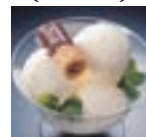
●手軽に豆乳

豆乳（P.14）　かんたん豆腐（P.16）　豆乳羹（P.16）　おからのいり煮（P.17）　おからハンバーグ（P.17）

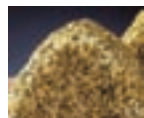
MJ-M30 MJ-M20

ミキサー

●カッターで食物繊維を細かくしながら、野菜や果物をかくはん

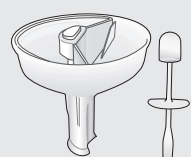
ミックスジュース（P.22）　ストロベリージュース（P.22）　バナナジュース（P.22）　にんじん・りんごジュース（P.22）　ケール・りんごジュース（P.23）　トマト・オレンジジュース（P.23）　スイートポテトミルク（P.23）　ピーチヨーグルト（P.23）

バニラシェイク（P.24）　ブルーベリースムージー（P.24）　フローズンオレンジ（P.24）　バニラアイス（P.24）　かき氷（P.24）　かぼちゃスープ（P.25）　赤パプリカとトマトのガスパチョ（P.25）

MJ-M30

ミル

●乾燥材料の粉砕
●水分の多い材料のすりつぶし

じゃこカレーふりかけ　えびふりかけ
（P.30〜31）

ごまだれ　梅じそドレッシング　マヨネーズ　トマトジャム　チリソース　白身魚のすりつぶし　ほうれん草のごまあえペースト

MJ-M20 MJ-M10 をお買い上げの方へ 下記は別売部品としてお求めいただけます。 ※税込・2007年2月現在
● ナショナル製品取扱店でお買い求めください
※松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。（☞裏表紙）

ミキサーコップ完成品
●部品番号：AVA29-191-W
●希望小売価格：5,775円
（税抜5,500円）

豆乳サーバー完成品
●部品番号：AJA20-135-W
●希望小売価格：1,470円
（税抜1,400円）

ミルコップ完成品
●部品番号：AVA14-191-W
●希望小売価格：4,200円
（税抜4,000円）

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

警告 「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	**注意** 「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

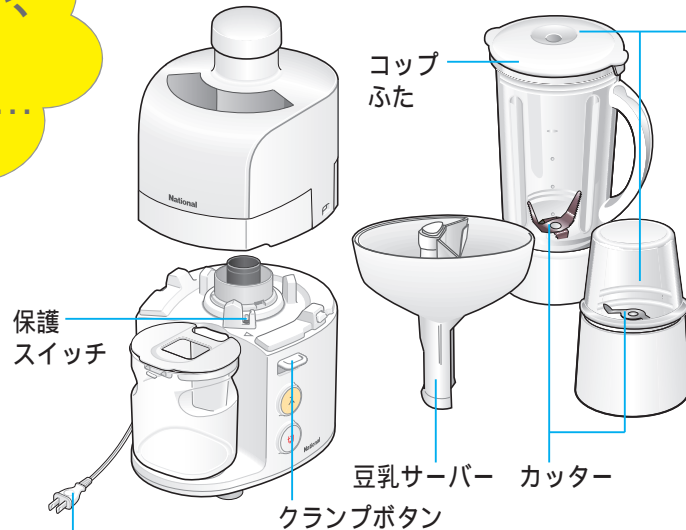
してはいけない「禁止」内容です。	必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

けがを防ぐために・・・

●カッターや回転部を露出したままで運転しない。

●運転中にコップふたを開けない。

●投入口やミキサーコップの中に、指・スプーン・はしなど調理材料以外を入れない。

電源プラグやコードは・・・

●コードや電源プラグを傷つけない。
●コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。
　➡コード・プラグの修理は販売店にご相談ください。
●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。
●コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。
（たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因）

●電源プラグは根元まで確実に差し込む。
●電源プラグのほこりなどは定期的に取る。
（ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良による火災の原因）

事故を避けるために…

●お子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。
●乳幼児の手の届く所で使わない。
（感電・けがの原因）

●本体を水につけたり、水をかけたりしない。
（ショート・感電・発火の原因）

●自分で絶対に分解や修理、改造をしない。
（火災・感電・けがの原因）
➡修理は販売店にご相談ください。

注意

取り扱いに注意！（けがの原因）

●カッターは鋭利なため、直接手を触れない。
●運転中に移動させない。
●不安定なところで使わない。
●保護スイッチを細い棒などで押さない。
　●保護スイッチを押した状態でスイッチを入れると回転部が回転します
●運転中にクランプボタンを押さない。
●運転中にミキサーコップ・コップふた・ミルコップ・豆乳サーバーの取り付け、取り外しはしない。
　●使用中、途中で材料を加えるときは必ずスイッチを切る

ミキサーコップ・ミルコップの取り扱いは・・・

●傷がつくような使い方をしない。
　●市販の氷などのかたい材料を入れない
　●金属製のスプーンやへらなどは使わない
（割れるおそれ）
●60°C以上の熱い材料を入れない。
（吹きこぼれによるやけどや、コップ割れによるけがの原因）

電源プラグの取り扱い

●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
（絶縁劣化による感電や漏電火災の原因）
●電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず電源プラグを持つ。
（感電やショートによる発火の原因）

電源プラグを抜き差しするときは・・・

●スイッチ「切」を確かめる。
（けがの原因）

部品の取り付け・取り外しやお手入れは・・・

●スイッチを切り、電源プラグを抜く。
（けがの原因）
　●カッターの回転が止まってから、各部品を本体から外す。

ご使用前に

ジューサー

各部の名前

※ご使用の前に各部品を洗ってください。(☞ P.32)

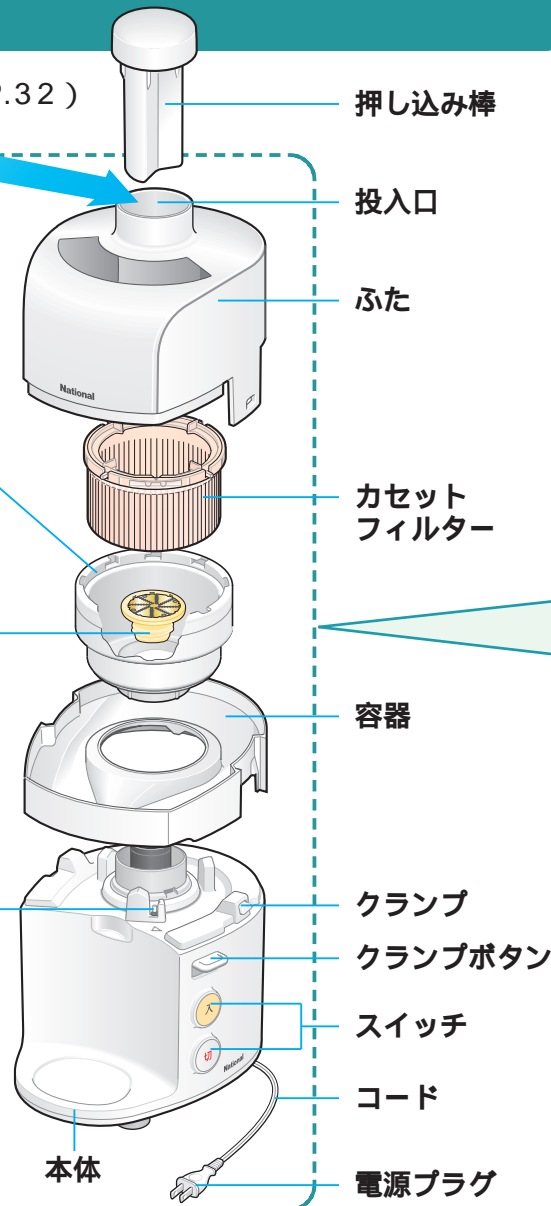
振ると水の音がするのは？

異常振動を防ぐために塩水を入れているためです。
異常ではありません。

カッターがぐらついているのは？

スピンナーと分離式になっているためです。
異常ではありません。

●カッター保護シートを外す。
(付けたままスイッチを入れると故障の原因になります。)

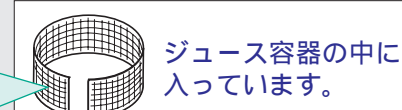
安全装置です。
各部品を本体に正しく組み立てないと、スイッチが入りません。

使い方（次の場合に使う）

●**サラッとしたジュースにしたいとき**
●**りんごだけを絞るとき**
※種類や鮮度によりドロッとしたジュースになり、容器から漏れることがあるため。

カセットフィルターの内側に添わせて取り付ける。

付属品

●**メッシュフィルター**(消耗部品)：1枚

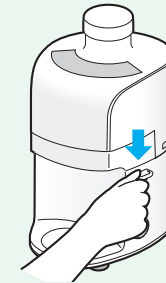
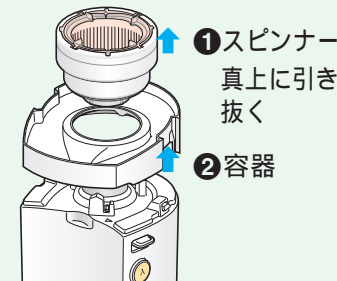
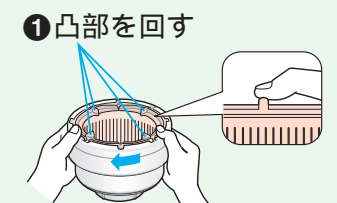
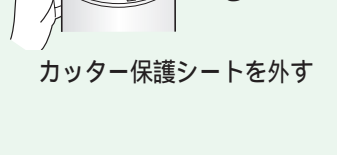
ジュース容器の中に入っています。

追加購入は、ナショナル製品取扱店でお求めください。
●部 品 番 号：AJ94D-124
●希望小売価格：525円(3枚入り)
※税込・2007年2月現在

●**へら付きブラシ：1本**

ブラシ
カッターを洗うときに使う。

へら
ジュースや調理物をかき出すときに使う。

分解

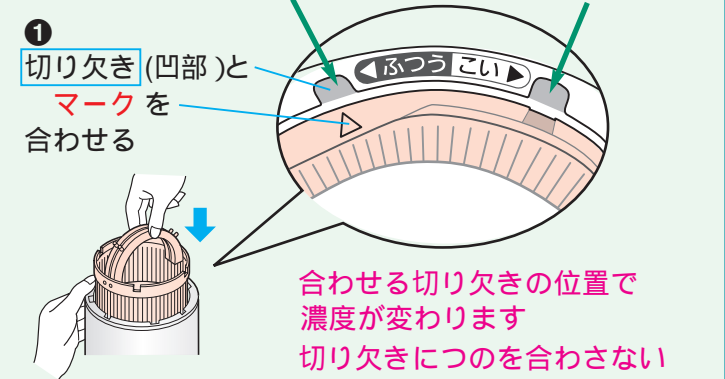
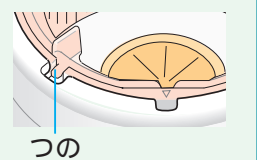
1 クランプボタンを押し下げ、ふたを外す

2 スピンナー、容器を外す

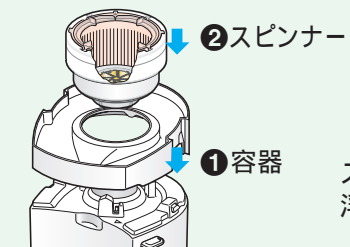
3 カセットフィルターを外す

❶凸部を回す

※カッター保護シートを外す

組み立て

1 カセットフィルターをスピンナーに取り付ける（ジュースの濃度を決める）

❷取っ手を倒し、つのを切り欠きにはめる（4か所）
※つのが確実にはまっているか確かめる
(はまっていないと、つのが削れることがあります。)

❸左に止まるまで回す

2 本体にセットする

※スピンナーとカッターが浮いていないか確かめる

3 ふたをセットする

「カチッ」と音がするまで押さえる

※かたいときは、カセットフィルターとスピンナーの嵌合を見直す

ジューサーを使ってみよう

ジュースにならずに、容器から漏れます。

● **粘りけの強いもの**
バナナ・モロヘイヤ
とろろいも
…など

● **果肉が多く、容器から流れ出にくいもの**
かき・もも・いちご
キウィ・パイナップル
…など

うまく絞れません。
カッターが目詰まりし、異常振動の原因になります。

● **水分の少ないもの**
くこ・よもぎ
…など

● **繊維の多いもの**
しょうが
ごぼう
…など

※約10g以下なら絞れます。

お願い

- トマトやグレープフルーツなどは、果肉が混ざりやすいため、とろ味のあるジュースになります。ジュースが容器に残りやすいので、容器を外して付属のへらでかき出す。
- ぶどうなどの小さい種は、投入口から飛び出ることがあります。材料を投入してすぐに押し込み棒で押さえる。

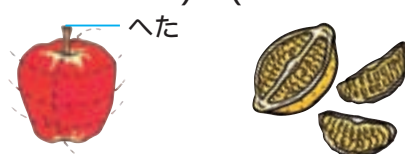
材料は、比較的水分の多い野菜や果物が適しています。

新鮮な材料を使いましょう！

下ごしらえ

投入口に入る大きさに切る

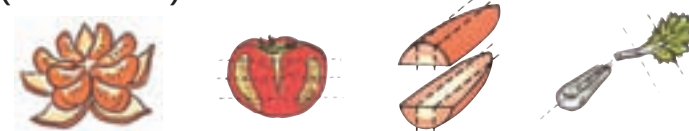
りんご（8つ切りにしてへたを取る）

レモン（4つ切りにして皮をむく）

- りんごなどのかたいへたは取り除く。（カッターに引っ掛かると異常音の原因）

かんきつ類（皮をむいて小房に）

トマト（8つ切り）

にんじん（6つ切り）

セロリ

- かたくて大きい種は取り除く。（カッターが傷む原因）

葉菜類はよく洗い、丸める

キャベツ・パセリ

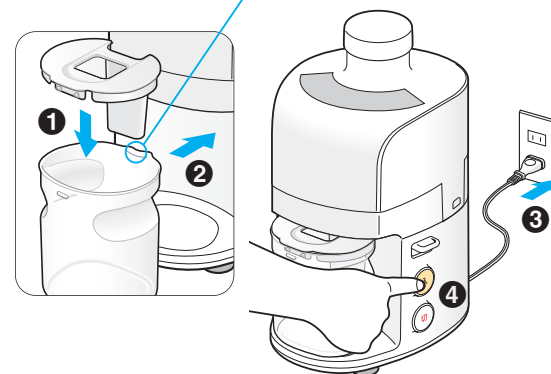
●パセリ・青じそなどは包み込む

お好みの濃度にセットできているか確認する（組み立て1 ☞P.7）

濃度 ふつう	ジュース内の食物繊維量 少なめ → 多め	濃度 こい

絞る

1 ジュース容器をセットし電源プラグを差し込み スイッチを入れる

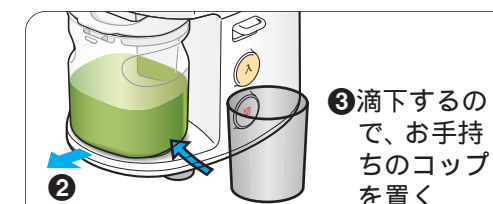
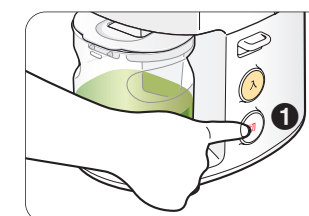
ジュース容器の注ぎ口を本体側に向けてセットする。

※スイッチを入れた直後に始動音（大きめの音）がしますが、高速回転させているため で異常ではありません。

2 材料を少しずつ投入口に入れ押し込み棒で ゆっくり押し込む

繊維の多い材料から絞る

❶葉菜類（キャベツなど）
❷根菜類（にんじんなど）
❸果物（りんごなど）

※材料を入れ終わっても、絞りきるまでは押し込み棒を取り外さない。
（材料の切れ端や種が飛び出ることがあります。）

3 ジュースが落ちなくなったら スイッチを切り ジュース容器を外す

※ジュースを注ぐときは、ジュース容器ふたが外れないように押さえる。

使用後は 電源プラグを抜く

ジューサーを使ってみよう

お願い（ジュースの漏れやかすの混入を防ぐために）

■繊維の多い材料から絞る（野菜→果物）
●りんごは最初に絞らない。
果肉が容器にたまりやすく、ジュース容器に流れません。

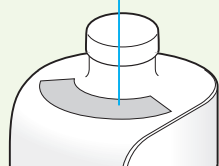
■りんごだけを絞るときは、メッシュフィルターを使う

■材料は少しずつ入れ、ゆっくり押し込む

■投入口に水・ジュースなどを入れない

■絞りかすがたまったまま、絞らない（絞りかすを捨てる目安：下欄参照）
●異常音や振動も大きくなります。

絞りかすを捨てる目安

●絞りかすが、絞りかす確認窓 に付着しだしたとき

●下記の量（目安）を絞ったとき

●記載メニューを絞るとき：2人分
●一種類の材料を絞るときの例

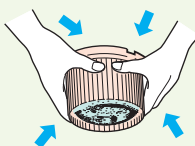
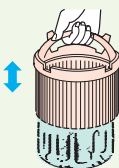
りんご ……………中2個
トマト ……………中3個
みかん ……………中5個
にんじん …………中3本
キャベツ …………中1/2個

※材料の種類・質・大きさなどにより異なります。

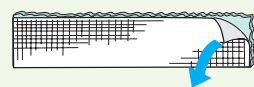
かすの捨て方

1 スイッチを切り、スピンナーを外し、カセットフィルターを取り出す
（分解☞ P.7）

2 かすを捨てる

❶周囲を指で押さえてかすを浮かせる。

❷上下に振ってかすを落とす。

❸スピンナーとカセットフィルターを水洗いする。
※続けて使う場合も、かすを残さないようにする。

3 メッシュフィルターに付いたかすを取る
（メッシュフィルターを使った場合）

●メッシュフィルターを伸ばし、かすからメッシュフィルターをめくり取る。

※取れないかすは、付属のブラシで軽く水洗いする。

生ジュース

こい 濃度「こい」おすすめメニューです。

各1人分

●材料の番号順に絞る。
●2人分まで絞ったら、絞りかすを捨てる。
●エネルギー（カロリー）は1人分の目安。

ビタミンCを酸化させる酵素を含むにんじん、セロリ・りんごなどはビタミンCの少ないものと組み合わせましょう。
※レモンを加えると酵素の働きが抑制されビタミンCの酸化が防げます。

こい キャベツ・りんごジュース

❶ キャベツ ……3枚（100g）
　 パセリ ……30g
❷りんご ……中3/4個（150g）
❸レモン ………1/4個

117 kcal

ほうれん草・りんごジュース

❶ほうれん草 ………………中1/2わ（100g）
❷りんご ………………中3/4個（150g）
❸レモン ……………………………1/4個

●ビタミンA、鉄分が豊富なほうれん草たっぷりのジュースです。

115 kcal

こい セロリ・レタスジュース

❶レタス ………………………3枚（100g）
❷セロリ ………………………………30g
❸りんご …………………中1/2個（100g）

●新陳代謝や消化を促したり、抵抗力を高める栄養素が豊富なジュースです。

71 kcal

こい オレンジ・ジンジャージュース

❶しょうが ……1/8片（5g）
❷オレンジ …中1/2個（100g）
❸りんご ……中1/2個（100g）

※しょうがは10g以下にする。

95 kcal

こい キャベツ・にんじんジュース

❶キャベツ ………………………2枚（70g）
❷にんじん ………………中1/2本（100g）
❸りんご ………………中1/2個（100g）
❹レモン ………………………………1/4個

121 kcal

M30
M20
M10

生ジュース

こい 濃度「こい」おすすめメニューです。

各1人分

- 材料の番号順に絞る。
- 2人分まで絞ったら、絞りかすを捨てる。
- エネルギー（カロリー）は1人分の目安。

キャロットジュース

❶にんじん……………………中1 1/2本（300g）
❷レモン ………………………………1/4個

- にんじんに含まれるビタミンAは目の健康を保つ働きがあります。

125 kcal

こい キャロット・トマトジュース

❶にんじん ………………中1/2本（100g）
❷トマト ……………………中1/2個（80g）
❸オレンジ ………………中1/2個（100g）
❹レモン ………………………………1/4個

- 血圧が気になる方は、血液の浄化に役立つビタミンやミネラルをたっぷりとりましょう。

105 kcal

レタス・キャベツジュース

❶レタス ……………………3枚（100g）
❷キャベツ ………………………2枚（70g）
❸りんご …………………中1/2個（100g）
❹レモン ………………………………1/4個

- 絞ったジュースに牛乳100mlを混ぜてもよいでしょう。

96 kcal

グレープフルーツ・りんごジュース

❶グレープフルーツ ……中1/2個（100g）
❷りんご …………………中1/2個（100g）
❸レモン ………………………………1/4個

- 血糖のコントロールに役立つ食物繊維（水溶性）とともに、ビタミンCも豊富なジュースです。

106 kcal

にんじん・青じそジュース

❶にんじん …………………中1本（200g）
❷ 青じそ ………………………………20枚
　 りんご …………………中1/2個（100g）
❸レモン ………………………………1/4個

- 青じそとりんごは、交互に絞る。

144 kcal

にんじん・りんごジュース

❶にんじん …………………中1本（200g）
❷りんご …………………中1/2個（100g）
❸レモン ………………………………1/4個

142 kcal

トマト・りんご
ジュース
キャベツ・セロリ
ジュース

トマト・りんごジュース

❶トマト …………………中1個（150g）
❷りんご …………………中1/2個（100g）
❸レモン ………………………………1/4個

96 kcal

こい キャベツ・セロリジュース

❶キャベツ …………………3枚（100g）
❷セロリ ………………………………20g
❸りんご …………………中1/2個（100g）
❹レモン ………………………………1/4個

- 胃腸の働きを良くするキャベツやりんごがたっぷりのジュースです。

94 kcal

こい トマト・ミックスジュース

❶トマト …………………中1個（150g）
❷みかん …………………中1個（100g）
❸りんご …………………中1/2個（100g）
❹レモン ………………………………1/4個

- トマトの赤い色素のリコピンは活性酵素を抑える働きがあります。

140 kcal

豆乳サーバー

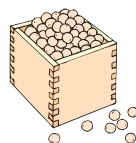
豆乳を作ってみよう

MJ-M10 をお持ちの方へ
「豆乳サーバー」を別売部品としてお求めいただけます。（☞P.2）

材料（1回分の目安）

❶乾燥大豆 ……………………………………100g
❷水（浸水用）……………………………適量（600ml）
❸水……………………………………………350ml

下ごしらえ

乾燥大豆

洗って水（600ml）に浸しておく

浸水の目安
8時間（冬場は長めに浸水）
※水面が泡立つまで浸さない。

浸水出来ているか確かめるには・・・
●大豆を半分に割る

○ 全体に白っぽい
× 中心と周囲の色が違う

1回分 138kcal

加熱していない生の豆乳・おからは食べられません。必ず加熱してください。（下痢などの原因）

豆乳・おからをおいしく作るために

● ジューサーで絞った生の豆乳やおからは、すぐに加熱しましょう。
● 絞った生の豆乳を鍋に移すときに泡を取り除きましょう。（豆乳の青臭さや苦味の原因になります。）

連続して使うとき

● 生のおからは、1回ごとにカセットフィルターから取り除く。
（豆乳やおからがあふれ出し、故障の原因になります。）

1回で出来る目安（加熱後）

■ 豆乳　約300ml
■ おから　約50～80g

保存のしかた

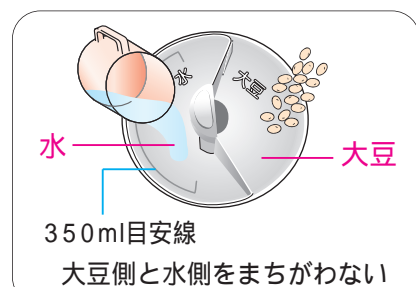
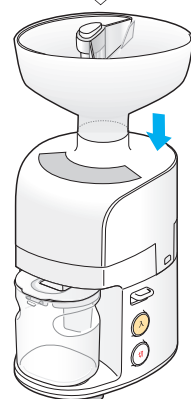
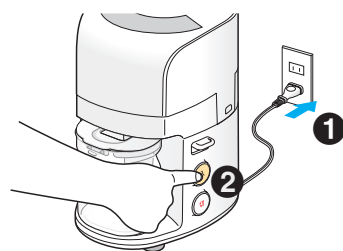
豆乳 おから　冷蔵庫で1日
おから　冷凍庫で1か月（ラップに包む）

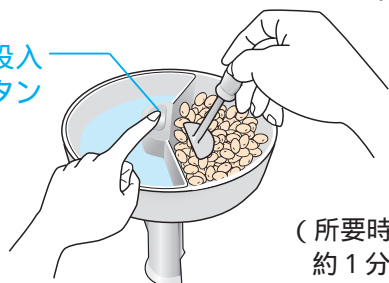
※加熱していない生の豆乳・おからは保存しないでください。
（腐敗の原因になります。）

絞る

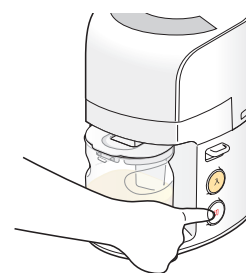
1 ジュース容器と豆乳サーバーを本体にセットし、水切りした大豆・水（350ml）を入れる

※大豆を浸した水は使わない

350ml目安線
※大豆側と水側をまちがわない

❶投入口に豆乳サーバーを差し込む

2 電源プラグを差し込み スイッチを入れる

水投入ボタンを押し続ける
(豆乳サーバーの水がなくなるまで)

水投入ボタン

（所要時間）約1分間

●必ず豆乳サーバー付属のへらを使い、大豆をかき落とす。
●大豆がすべて落ちたら、豆乳サーバー付属のへらで大豆の投入口にふたをする。（大豆の飛び出しを防ぎます。）

3 水がなくなってから約30秒間運転を続けたあと スイッチを切る

使用後は
電源プラグを抜く

お願い
●ジューサー回転中に、豆乳サーバーを持ち上げない。
（おからが粗くなります。また豆乳の濃度が薄くなります。）
●水投入ボタンは、必ずジューサーが回転しているときに押す。
（故障の原因になります。）

加熱する

4 絞った豆乳を鍋に移し 加熱する

❶中火で沸騰させる。
❷火加減を調節しながら約5分間、沸騰させる。

※焦げ付いたり、吹きこぼれないように常にかき混ぜる。

カセットフィルター内の 生のおからを加熱する

❶生のおからを取り出す。
（☞P.10「かすの捨て方」）
❷フライパンに移し、中火で約5～10分加熱する。

青臭みがなくなり、パラパラになる状態まで加熱する。

※焦げ付かないように、常にかき混ぜる。
※油は使わない。
●市販品のおからに比べて、粗めのおからになり、粒が残ることがあります。

豆乳を使って

4人分（豆乳羹：15cm×20cmの角型1個分）

- 豆乳は加熱したものを使う。
- エネルギー（カロリー）は1人分の目安。（豆乳羹は型1個分の目安）

35kcal

かんたん豆腐

豆乳 ……………………300ml
にがり ……………………大さじ1 1/2
（にがりの表示に従う）

つけあわせ
大葉 ……………………適量
しょうが（おろす）……………………適量
ねぎ（小口切り）……………………適量

下準備

- 冷蔵庫で豆乳を冷やしておく。
（豆乳が温かいと、豆腐がうまく固まりません。）

調理

❶にがりと豆乳を泡立てないようによく混ぜ合わせる。
❷茶わん蒸し容器に分け入れ、ふたをする。
❸蒸し器に水を入れ、沸騰させる。
沸騰後、火力を落とし、②を並べる。
❹約10〜15分蒸す。

※冷蔵庫で冷やしても温かいままでも、おいしくお召し上がりいただけます。
※豆乳を加熱しすぎたり、生煮えの場合は豆腐が固まりにくいことがあります。
（加熱方法☞P.15）

877kcal

豆乳羹

豆乳 ……………………300ml
生クリーム ……………………100ml
粉ゼラチン……………………10g
水 ……………………70ml
黒蜜 ……………………適量
きな粉 ……………………適量

調理

❶粉ゼラチンに水を加えて煮溶かす。
❷豆乳、生クリーム、粗熱を取った①をよく混ぜ合わせる。
❸②を型に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
❹型から取り出し、切り分ける。
❺黒蜜ときな粉をかける。

おからを使って

各4人分

- おからは加熱したものを使う。
- エネルギー（カロリー）は1人分の目安。

91kcal

おからのいり煮

おから……………………80g
こんにゃく（短冊切り） ……………………50g
にんじん（細切り） ……………………30g
いんげん（小口切り）……………………3本
干ししいたけ ……………………1枚
（やわらかく戻して千切り）
Ⓐ しょうゆ・砂糖・みりん …各大さじ1
Ⓐ 干ししいたけ戻し汁＋水 ……200ml
サラダ油 ……………………大さじ1

下準備

- しいたけにⒶを加えてひと煮立ちさせる。
- こんにゃく、にんじん、いんげんを下ゆでする。

調理

❶熱したフライパンにサラダ油を引き、こんにゃく、にんじん、いんげんをいためる。
❷おからを加えていためる。
❸しいたけを加え、汁気が少なくなるまでいためる。

243kcal

おからハンバーグ

おからハンバーグ
おから……………………80g
鶏ひき肉 ……………………300g
たまねぎ（みじん切り）……………………100g
にんじん（みじん切り） ……………………50g
長いも（すりおろす） ……………………100g
Ⓐ 卵……………………1個
Ⓐ 片栗粉・しょうゆ・酒………各小さじ2
サラダ油 ……………………大さじ2
大根（おろす） ……………………100g
しょうゆ ……………………適宜

つけあわせ
ブロッコリー（塩ゆで）……………………適量
いんげん（塩ゆで）……………………適量
にんじん（ゆでる）……………………適量

下準備

- たまねぎとにんじんをいためて冷ましておく。

調理

❶おから、鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、長いも、Ⓐをよく練り混ぜ、8等分する。
❷手に油をつけ、小判形に整え、中央を少しくぼませる。
❸熱したフライパンにサラダ油を引き、たねを並べて焼き色をつける。裏返して弱火にし、ふたをして中に火が通るまで焼く。
❹大根おろしをかける。

ミキサー

ご使用前に

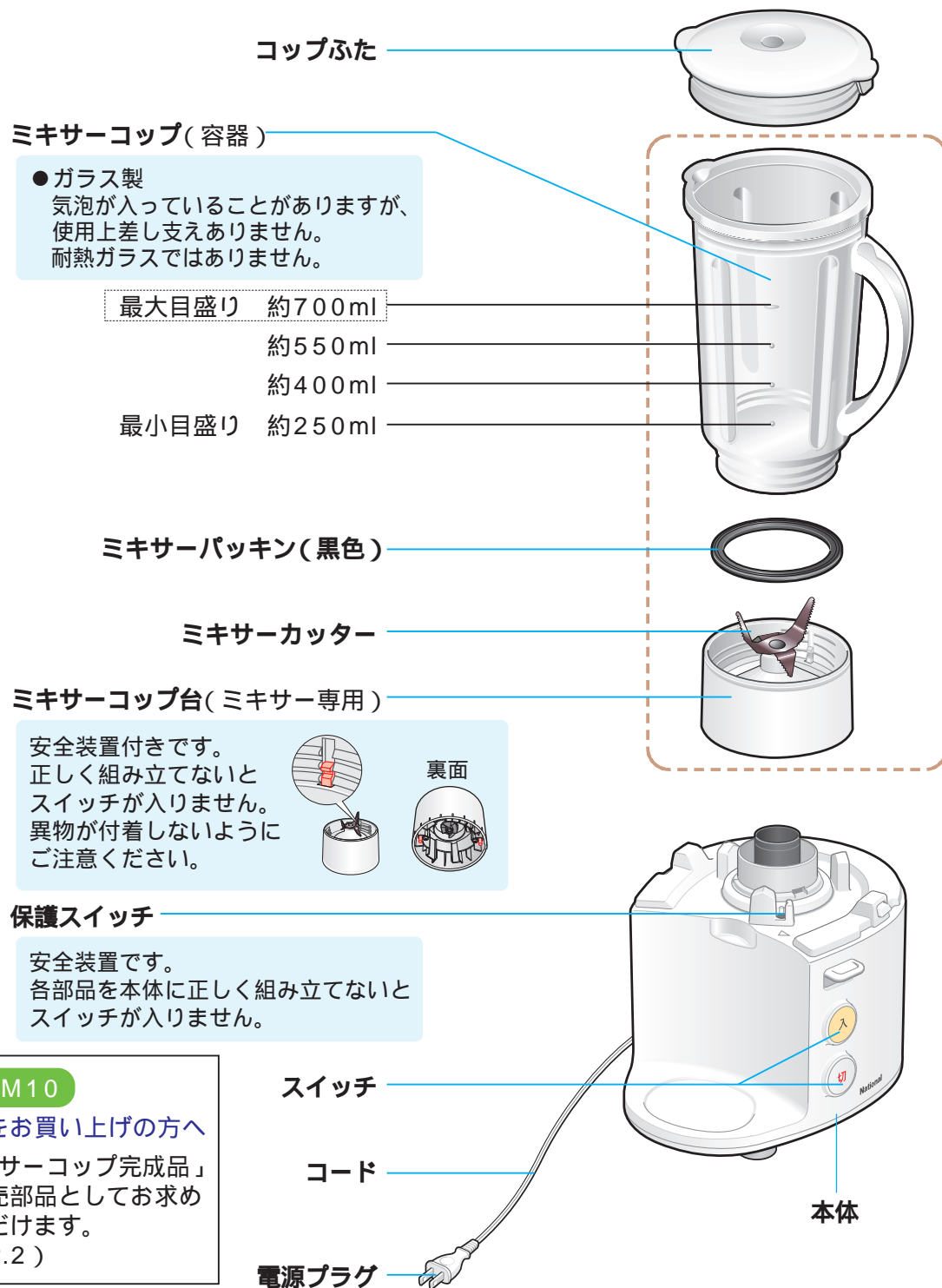
各部の名前

※ご使用の前に各部品を洗ってください。（☞ P.32）

●ガラス製
※気泡が入っていることがありますが、使用上差し支えありません。
※耐熱ガラスではありません。

安全装置付きです。
正しく組み立てないとスイッチが入りません。
異物が付着しないようにご注意ください。

保護スイッチ

安全装置です。
各部品を本体に正しく組み立てないとスイッチが入りません。

MJ-M10 をお買い上げの方へ
「ミキサーコップ完成品」を別売部品としてお求めいただけます。
（☞ P.2）

分解

ミキサーコップ台を回して外す

組み立て

ミキサーコップを回してしっかりと締め付ける

- ミキサーパッキンを付けなかったり締め付けが足りないと液体や調理物が漏れます。
- 本体に載せて組み立てない。

必ずミキサーコップ台を取り付ける。
（間違えると、調理物が漏れる原因になります。）

ミキサーの禁止材料（例）

カッターやミキサーコップ破損、モーター故障の原因になります。

- **市販の氷**（大きく、かたい）
- **かたいもの**
  乾燥大豆
  穀類
  乾物（じゃこ・干しえびなど）類
  冷凍した食材（野菜や果物など）
  …など
  ※かきやプラムなどはかたい種を取り除いてください。
- **肉・魚類**

- **粘りけの強いもの・水分の少ないもの**
  流動食づくり・ゆでたじゃがいも・とろろいも
  …など

ミキサーを使ってみよう

下ごしらえ

やわらかい材料は2～3cm角に切る

かんきつ類（皮をむいて子房に）

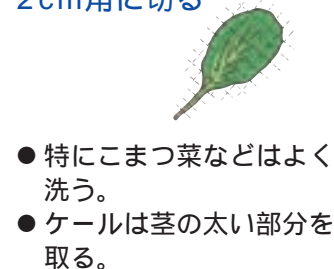
りんご（皮をむいてしんを取る）

かたい材料は1cm角に切る

にんじんなど（皮をむく）

（大きいとうまくかくはんできないことがあります。）

葉菜類はよく洗い2cm角に切る

- 特にこまつ菜などはよく洗う。
- ケールは茎の太い部分を取る。

ミキサーコップに材料を入れる

必ずやわらかいものから入れる。
（角氷・かたいものを先に入れると、カッターに引っ掛かって、運転が止まりやすくなります。）

❶ **液体**（水・牛乳など）

❷ **やわらかい果物・野菜類**

❸ **かたい野菜類**（にんじんなど）

❹ **角氷**

カッターが空回りしてうまくできないとき

❶「切」スイッチを押し、完全に回転が止まってからミキサーコップを本体から外す。
❷へらなどでかき混ぜる。
❸本体に載せ、もう一度「入」スイッチを押す。
- 直らないときは、水分を増やす。

異常音や振動が大きいとき

- 「切」スイッチを押し、材料を減らす。

運転が止まったとき

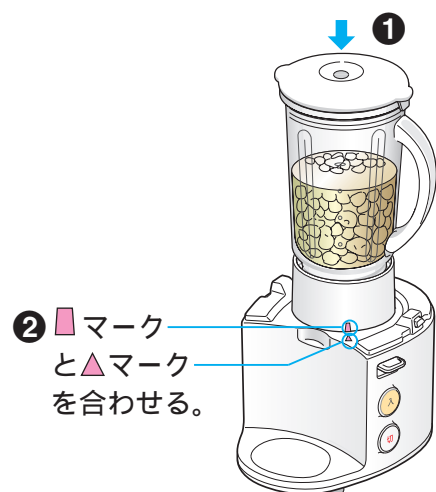
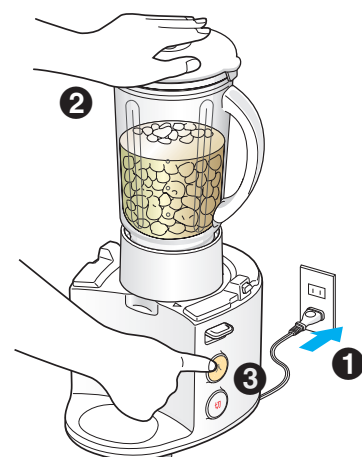
- 「切」スイッチを押し、材料を半分に減らす。
（「モーターの保護装置について」☞ P.33）

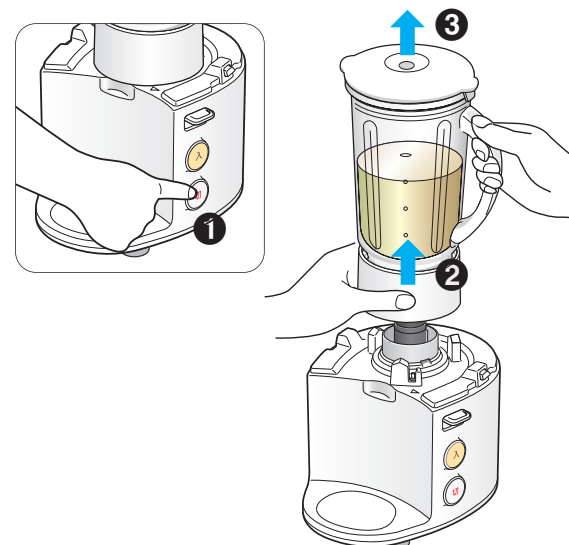
※かき氷は、カッターに氷が引っ掛かって運転が止まりやすくなります。
いったん氷を取り出し、引っ掛かった氷を水で流して取り除く。

お願い

- 各メニューの1回に作れる量を守る。
（量が少ない場合は、材料がふたに飛び散ることがあります。）
- かき氷以外は、必ず液体や水分の多い材料を入れてかくはんする。
（液体がないと、空回りしてうまくできません。）
- 連続して使うときは4分ごとに、2分以上休ませる。
（故障の原因になります。）
- 空運転をしない。
（故障の原因になります。）
- 氷は、家庭用冷蔵庫で作った約2.5cm角（約15g）以下の角氷を使う。
（大き過ぎたり市販の氷を使うと、故障の原因になったりミキサーコップが割れる恐れがあります。また、かき氷は角氷が小さ過ぎると、うまくかくはんできません。）

かくはんする

1 コップふたをして本体にセットする

2 電源プラグを差し込み ふたを押さえながら「入」スイッチを押す

※ふたを押さえていないと、材料や氷などが飛び出すことがあります。

3 「切」スイッチを押し ふたを外して調理物を取り出す

- かき氷を取り出すときは、付属のへらを使い、器に移す。

※金属製のへらを使うとミキサーコップに傷がつき、割れるおそれがあります。

使用後は **電源プラグを抜く**

ファイバージュース

各2人分

- 記載量の配合を目安に、最大容量（700ml）以下で作る。
  ただし、牛乳を使ったメニューは、約550mlの目盛り（最大目盛りの1つ下）以下で作る。
  （泡立ちやすく、あふれ出ることがあります。）
- 材料の番号順にミキサーコップに入れる。
- 角氷の数は約15gのものを使った場合。
- エネルギー（カロリー）は1人分の目安。

牛乳の代わりに豆乳を使ってもOK！
ミネラル豊富なジュースになります。
牛乳が苦手な方にもお勧めです。

ミックスジュース

105kcal

❶牛乳 ………100ml
❷缶詰シロップ ………………80ml
❸みかん果肉（缶詰）………………50g
❹もも（缶詰）…1/2切れ
❺パイナップル（缶詰）………………1枚
❻角氷 ……45g（3個）

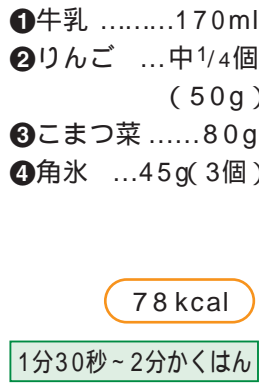
40〜60秒かくはん

ストロベリージュース

77kcal

❶牛乳 ………100ml
❷水 ……………50ml
❸砂糖 ………大さじ1
❹いちご………150g（へたを取る）
❺角氷 ……45g（3個）

40〜60秒かくはん

こまつ菜りんごジュース

❶牛乳 ………170ml
❷りんご …中1/4個（50g）
❸こまつ菜 ……80g
❹角氷 …45g（3個）

78kcal

1分30秒〜2分かくはん

バナナジュース

❶牛乳 ……150ml
❷バナナ ………1本（100g）
❸角氷 …45g（3個）

95kcal

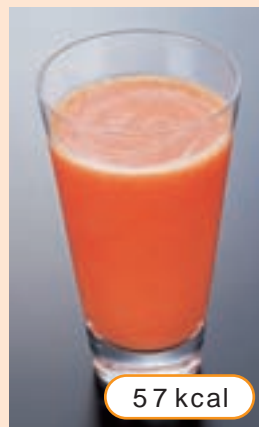
40〜60秒かくはん

おいしく飲むためには

新鮮な材料を使い、作りたてを飲む！
時間がたつと、栄養価・色・味ともに本来の魅力が減ってしまいます。
作り過ぎたときは、ヨーグルトやはちみつなどを加えて製氷皿に入れて凍らすと、ひと口シャーベットに変身します。

味見をして、効能を損なわない程度にアレンジ！
少し甘くするなら、果物を増やしたり、はちみつを少量加えましょう。

栄養価の高い食品を加えてみる！
牛乳・豆乳・プレーンヨーグルト・乳酸飲料などを加えると、栄養価・味ともに充実します。

にんじん・りんごジュース

57kcal

❶牛乳 ………100ml
❷水 ……………80ml
❸りんご ……中1/4個（50g）
❹にんじん …中1/4本（50g）
❺角氷 ……45g（3個）

1分30秒〜2分かくはん

材料の組み合わせについて

たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物（キウィ、パイナップル、メロン、パパイヤなど）と乳製品（牛乳、ヨーグルトなど）を組み合わせたジュースは、時間がたつと苦みが生じます。
※レモンを加えると、苦みが抑えられます。

ケール・りんごジュース

18kcal

❶水……………180ml
❷りんご ……中1/4個（50g）
❸ケール………30g
❹角氷 ……45g（3個）

約2分かくはん

トマト・オレンジジュース

44kcal

❶水 ……………50ml
❷トマト ……… 1個（100g）
❸オレンジ …中1/2個（100g）
❹砂糖 ………大さじ1
❺角氷 ……45g（3個）

20〜30秒かくはん

黒酢みかんジュース

❶黒酢……大さじ1/2
❷はちみつ…大さじ1/2
❸みかん ……中3個（300g）
❹角氷 …45g（3個）

85kcal

1分30秒〜2分かくはん

フルーツ豆乳

❶豆乳 ……200ml
❷グレープフルーツ ………1/4個（50g）
❸もも…………1/2個（100g）
❹角氷 …45g（3個）

77kcal

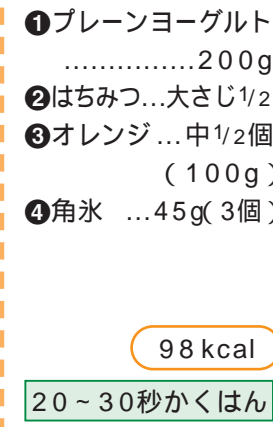
40〜60秒かくはん

スイートポテトミルク

❶牛乳 ……150ml
❷りんご……中1/2個（100g）
❸さつまいも …………正味60g
（加熱し、皮をむいて2〜3cm角に切る）
❹角氷 …45g（3個）

118kcal

20〜30秒かくはん

オレンジヨーグルト

❶プレーンヨーグルト ……………200g
❷はちみつ…大さじ1/2
❸オレンジ…中1/2個（100g）
❹角氷 …45g（3個）

98kcal

20〜30秒かくはん

ピーチヨーグルト

82kcal

❶プレーンヨーグルト ………………200g
❷もも …………1/2個（100g）
❸角氷 ……45g（3個）

20〜30秒かくはん

冷たい飲み物とお菓子

各2人分（バニラアイスクリームは4人分）

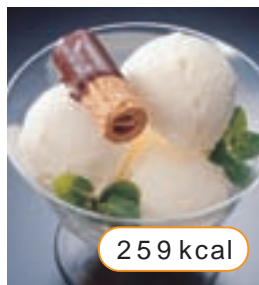
- 必ず記載量で作る。
  ※多かったり少なかったりするとうまくできない。
  ※アイスクリームは配合を変えるとうまくできないことがあります。
- 材料の番号順にミキサーコップに入れる。
- 材料・器（グラス）は、あらかじめ冷蔵庫（約5°C）で冷やしておいたものを使う。
- 角氷の数は約15gのものを使った場合。
- エネルギー（カロリー）は1人分の目安。

バニラシェイク

202kcal

❶牛乳 ………180ml
❷卵黄 …………1個分
❸砂糖 ………大さじ2
❹バニラアイスクリーム ………………80g
（スプーンで小さく分けてミキサーコップに入れる）
❺角氷……120g（8個）

10〜20秒かくはん

バニラアイスクリーム

259kcal

❶ホイップ用生クリーム ……………200ml
❷卵 ………………1個
❸砂糖……………30g
❹バニラエッセンス …………………少々

40〜60秒かくはん

金属製の容器に流し入れ、冷凍庫で3〜4時間冷やし固める。

- **かくはん時間は、生クリームの種類・温度により多少異なります。**

ブルーベリースムージー

❶牛乳 ………70ml
❷ヨーグルト …70g
❸はちみつ…小さじ1
❹ブルーベリー（生） ………………70g
❺角氷 …120g（8個）

74kcal

15〜30秒かくはん

フローズンオレンジ

❶オレンジジュース ……………150ml
❷ガムシロップ ……………30ml
❸角氷 ………150g（10個）

72kcal

15〜30秒かくはん

かき氷

0kcal

角氷 ……150g（10個）
（お好みにより、かき氷用のみつなどをかける。）

氷を砕く音がしなくなるまで（約10秒）かくはん

- **氷が砕けたらすぐにスイッチを切る。**

スープ

各2人分

- 必ず記載量以下で作る。
  ※量が多いとあふれることがあります。
  ※配合を変えるとうまくできないことがあります。
- 加熱調理した材料は、約60°C以下に冷ましてからかくはんする。
  ※材料が膨張して吹きこぼれたり、ミキサーコップが割れる原因になります。
- エネルギー（カロリー）は1人分の目安。
- 豆乳が苦手な方は生クリームまたは牛乳を使う。

かぼちゃスープ　156kcal

玉ねぎ（薄切り）…………………中1/6個（35g）
バター ……………………………………10g
かぼちゃ ………………………………正味200g
（皮と種を取り、2〜3cm角に切る）
Ⓐスープ（固形スープ1個を湯で溶く）…400ml
豆乳 ………………………………………50ml
Ⓑ砂糖・塩・こしょう ……………………各少々
クラッカー（砕いておく）…………………適量

1.調理

- 鍋にバターを入れて玉ねぎをいため、かぼちゃを加えていためる。
- 次にⒶを加え、かぼちゃがやわらかくなるまで煮る。

2.かくはん

- **1**を冷まし（約60°C以下）ミキサーコップに入れて、**約1分かくはん**する。

3.仕上げ

- **2**を鍋に移して煮立たせ、豆乳を加えてⒷで味を調える。
- 器に注いでクラッカーを浮かせる。

139kcal

赤パプリカとトマトのガスパチョ

赤パプリカ …………………………1個（100g）
にんにく ……………………………………1/2片
玉ねぎ（薄切りにしてさらしておく）…中1/6個（35g）
トマト（皮をむいておく）…………2個（200g）
レモン汁 ……………………………………大さじ1
オリーブ油 …………………………………大さじ1
塩 ……………………………………………小さじ1/2
こしょう ………………………………………少々
モッツァレラチーズ（角切り） ……………適量
バジルの葉 ……………………………………適宜

1.調理

- 赤パプリカは2等分して皮が黒くなるまで焼く。ボウルに入れてラップで覆い、しばらく置いたあと、種と皮を取り除く。
- にんにくは皮をむいて熱湯で約10秒ゆでる。
- トマトは1/2個をさいの目に切り（飾り用）、種と汁気は取っておく。残りは2〜3cm角に切る。

2.かくはん

- 赤パプリカ、にんにく、玉ねぎ、飾り用以外のトマト、レモン汁、オリーブ油、塩、こしょうをミキサーコップに入れて、**約1〜2分かくはん**する。

3.仕上げ

- 冷蔵庫で冷やし、飾り用トマト、モッツァレラチーズ、バジルの葉を浮かせる。

※ガスパチョはスペインの代表的な冷製スープで「飲むサラダ」とも言われています。

ご使用前に

ミル

各部の名前

※ご使用の前に各部品を洗ってください。（☞ P.32）

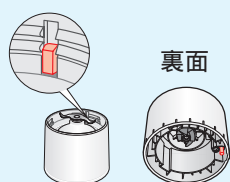
ミルコップ

ガラス製のため気泡が入っていることがあります。

ミルパッキン（灰色）

ミルカッター

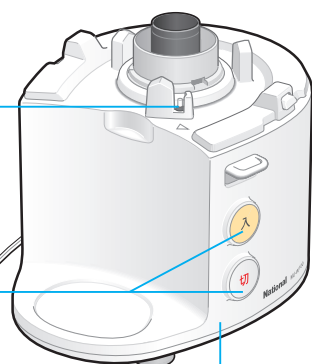
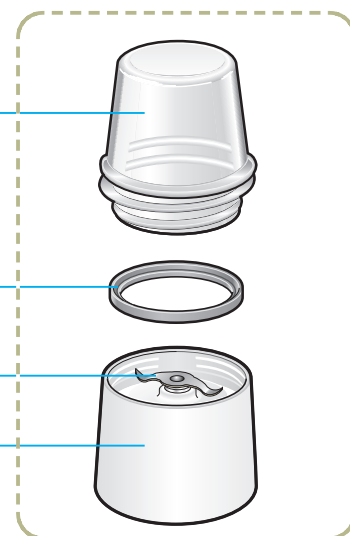
ミルコップ台

安全装置付きです。
正しく組み立てないとスイッチが入りません。
異物が付着しないようにご注意ください。

保護スイッチ

安全装置です。
各部品を本体に正しく組み立てないと、スイッチが入りません。

スイッチ

コード

電源プラグ

本体

MJ-M20 MJ-M10 をお買い上げの方へ

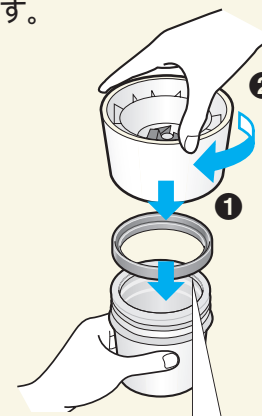
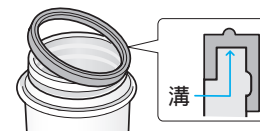
「ミルコップ完成品」を別売部品としてお求めいただけます。
（☞P.2）

分解

ミルコップ台を回して外す

組み立て

ミルコップ台を回してしっかりと締め付ける

●ミルパッキンを付けなかったり締め付けが足りないと液体や調理物が漏れます。

ミルパッキンは、溝をミルコップのふちに正しくはめ込む。

（正しくはめ込まないと液体が漏れます。）

必ずミルコップ台を取り付ける。
（間違えると、モーター故障の原因になります。）

カッターに材料が引っ掛かって回りません。

●**レーズンなどの水分を抜いた果物類**

●**たくあん・肉類など繊維や筋の多いもの**

カッターが空回りします。

●**水分を加えない野菜のペースト・肉のすり身**
※水分を加えると調理できます。

故障の原因になります。

●**かたいもの**
うこん・氷砂糖・黒砂糖・魚の骨・皮・頭・生大豆
…など

均一にできません。

●**ゆで卵・野菜のみじん切り**

うまく粉砕できません。

●**ピーナツなど油分の出るもの**
●**昆布**

ミルを使ってみよう

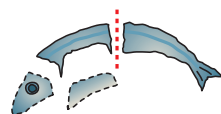
下ごしらえ

**水分のある材料は
フライパンや電子レンジで
水分を飛ばして冷ます**

**ちりめんじゃこ・桜えび
大豆など**

**長い材料は
1cmの長さに切る**

乾燥わかめなど

**乾燥小魚は
頭と腹わたを取り除き
大きいものは半分に切る**

煮干しなど

異常音や振動が大きいとき

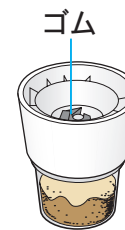
- 「切」スイッチを押し、材料を減らす。
- 運転中、「ピー」という音がすることがありますが故障ではありません。

運転が止まったとき

- 「切」スイッチを押し、材料を半分に減らす。

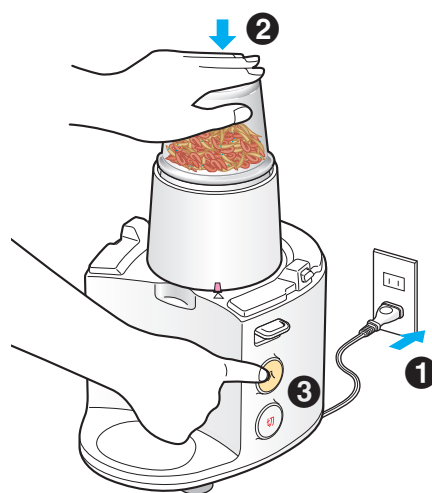
（「モーターの保護装置について」☞ P.33）

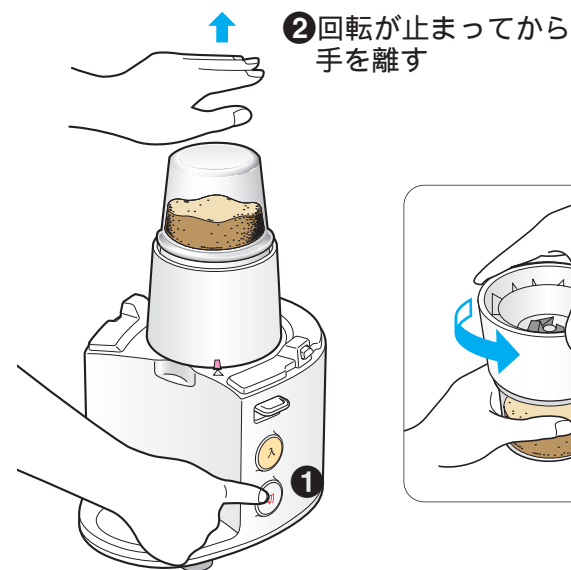
お願い

- 各メニューの1回に粉砕できる量を守る。
- 連続して使うときは1.5分ごとに、3分以上休ませる。（故障の原因になります。）
- 空運転をしない。（故障の原因になります。）
- 「切」スイッチを押し、完全に回転が止まるまでミルコップから手を離さない。（回転部が動いているため、けがの原因になったり、ゴムが摩耗します。）
- 乾物類の粉砕直後は、カッターが熱くなっているため注意する。
- ミルパッキンの溝に粉などが入ったまま使わない。（パッキンが外れやすくなります。）
- ミルコップは冷凍庫に入れない。（ひび割れができます。）

かくはんする

1 ミルコップに材料を入れ
ミルコップ台を締めて本体にセットする

※載せたときは、ミルが少し浮いている。

2 電源プラグを差し込み
ミルコップを押さえながら「入」スイッチを押す

※ミルを押さえていないと、スイッチが入らない。
※回転中はミルがぐらつかないようにしっかりと押さえる。

3 スイッチを切り
調理物を取り出す

使用後は **電源プラグを抜く**

ミルメニュー

ドライメニュー（粉砕）

各1回量 ●必ず記載量以下で作る。

いりごま

2〜3秒粉砕

（10〜20g）

鉄分が豊富です。
貧血気味の方に。
白あえやおひたしに。

いり大豆（きな粉）

60〜90秒粉砕

（5〜50g）

「畑の肉」とも呼ばれ、良質なたんぱく質が豊富です。
きな粉もち、おはぎなどの和菓子に。

玄米・発芽玄米

60〜90秒粉砕

（5〜15g）

精白米よりビタミンB_1が豊富です。
スープに。

煮干し

頭と腹わたを取り除く
（大きいものは半分に切る）

だし　30〜60秒粉砕
ふりかけ　10〜30秒粉砕

（5〜30g）

骨をつくるカルシウムが豊富です。
みそ汁のだし、ふりかけに。

乾燥わかめ

1cm長さに切り

10〜60秒粉砕

（5〜10g）

ヨードが豊富で、体温の低下を防ぎます。
煮干し、青のりと混ぜてふりかけやお茶漬けに。

緑茶

約90秒粉砕

（5〜20g）

もう少し細かくするときは、3分以上休ませて再度粉砕する。
※抹茶のように細かくなりません。
※茎が混ざっていると、うまく粉砕できないことがあります。

じゃこカレーふりかけ

ちりめんじゃこ……10g
乾燥わかめ……5g
いり白ごま……大さじ1
砂糖……小さじ1
カレー粉……小さじ1/2

下ごしらえ

- ちりめんじゃこはフライパンや電子レンジで水分を飛ばして冷ます。
- 乾燥わかめは1cmの長さに切る。

すべての材料を10〜20秒粉砕

えびふりかけ

ちりめんじゃこ……10g
桜えび……5g
乾燥わかめ……5g
いり白ごま・青のり
……各大さじ1

下ごしらえ

- ちりめんじゃこ、桜えびはフライパンや電子レンジで水分を飛ばして冷ます。
- 乾燥わかめは1cmの長さに切る。

すべての材料を10〜20秒粉砕

ウェットメニュー（かくはん・すりつぶし）

各1回量

- 必ず記載量以下で作る。
- 空回りするときは、液体（小さじ1）を加える。
- ごまなどがミルコップの内側についたときは、いったんスイッチを切り、ミルを本体から外して上下に振る。
- エネルギー（カロリー）は1回分の目安。

ごまだれ

283kcal

白ごま……大さじ4
しょうゆ……大さじ2
砂糖……大さじ1/2
みりん……大さじ1
だし汁……大さじ3

約25秒すりつぶす

梅じそドレッシング（油なし）

115kcal

梅干し（種を取る）……10g
青じそ……3枚
しょうゆ……大さじ1/2
酒・みりん……各大さじ1
白ごま……大さじ1
だし汁……大さじ3

約25秒すりつぶす

マヨネーズ

1,197kcal

卵……1個
酢……大さじ1 1/2
砂糖……小さじ1/2
塩・こしょう・練からし…各少々
サラダ油……100〜130ml

❶サラダ油大さじ1と他の材料を**約5秒かくはん**し、スイッチを切る。
❷残りのサラダ油を大さじ2ずつ3回に分けて加え、**約15〜30秒ずつかくはん**する。
※かためにする場合は、さらにサラダ油大さじ1を加えて10〜20秒かくはんします。（サラダ油を加え過ぎると分離します。）

マヨネーズを作るときは、そのつどミルコップ・コップ台の水分・油分を洗ってよくふいてからかくはんしてください。
（水分・油分が残っているとうまくできません。）

トマトジャム

210kcal

トマト……中1個（100g）
（1cm角に切る）
Ⓐ 砂糖……50g
Ⓐ レモン汁……大さじ1/2

❶トマトを**約2〜3秒すりつぶす**。
❷鍋に①を移し、Ⓐを加える。
❸かき混ぜながら、お好みのとろみがつくまで弱火で加熱する。

チリソース

143kcal

白ねぎ（1cm角に切る）…10g
しょうが…5g　にんにく…1/2かけ
酒・しょうゆ……各大さじ2
ごま油……小さじ2
赤とうがらし（種を取る）…1本
トマトケチャップ…大さじ4

約35秒すりつぶす

白身魚のすりつぶし

41kcal

白身魚（切り身）……40g
（煮て、骨と皮を取り除く）
だし汁……大さじ2

約25秒すりつぶす

（離乳食の場合は、別容器に移して加熱殺菌してください。）

ほうれん草ごまあえペースト

28kcal

いり黒ごま……小さじ1/3
Ⓐ ゆでたほうれん草……40g
（1cm長さに切る）
Ⓐ だし汁……大さじ2

いりごまを約2~3秒すりつぶし、
Ⓐを加えて約10秒すりつぶす

（離乳食の場合は、別容器に移して加熱殺菌してください。）

お手入れする

お手入れするときは

- **電源プラグを抜き、カッターの取り扱いに注意して行う**
- **洗剤を使う場合は薄めた台所用洗剤（中性）を使う**

※ベンジン・シンナー・スポンジのナイロン面・たわし・磨き粉を使わない。（表面を傷つけます。）

- **40℃以上の湯・食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使わない**
（樹脂部品が変形したり、ジュース容器・ミキサーコップ・ミルコップが割れる原因になります。）

スピンナー・コップ・ふたなど樹脂部品の変色について

- にんじん・葉菜類の色素が付着し変色します。
スポンジなどで洗っても完全には取れませんが、実用上差し支えありません。
使用後は早めにお手入れすると、比較的よく取れます。

ジューサー

本体

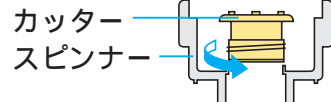
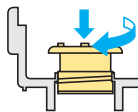
よく絞ったふきんでふく

スポンジで洗う

流し洗いする

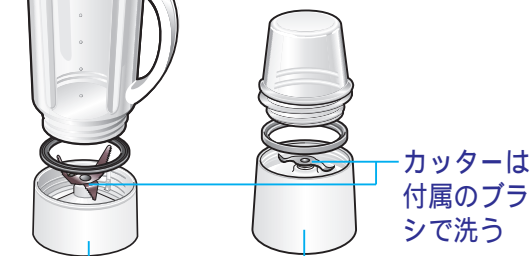
カッターの絞りかすが取れにくい場合はカッターを取り外し、付属のブラシで洗う。

■カッターの外し方・取り付け方

- 外すときは、カッターを真上に引っ張りながら回す。

- 取り付けるときは、カッターがスピンナーの底に落ち込むまで回す。

※お手入れ後は、必ずカッターをスピンナーに取り付けてください。

ミキサー　ミル

分解してスポンジで洗う

※収納するときは、充分に乾燥させ、ふたを開けておく。パッキンの臭い移りが軽減されます。

※コップ台裏のねじを外して分解しないでください。

故障かな？

（故障ではありません。お問い合わせや修理を依頼される前にご確認を。）

こんなときは	ここが原因	直し方	
スイッチが入らない	正しく組み立てられていなかったり、本体に正しく載せていないため、保護スイッチが押されていない	ジューサー	正しく組み立て、両側のクランプがきっちり掛かるまで押さえる
		ミキサー	正しく組み立てる
		ミル	正しく載せ、上から手で押さえてスイッチを入れる
ジューサー ジュースが漏れる	カッターを取り付けていない	カッターを取り付ける（☞ P.32）	
	投入口に水・ジュースなどを入れた	投入口に水・ジュースなどを入れない	
ジューサー ジュースにかすが混ざったり、ジュースが漏れる	絞る順序が違う	繊維の多い材料から絞る	
	一度に投入する量が多い	材料は少しずつ入れ、ゆっくり押し込む	
	絞りかすがたまったまま絞った	絞りかすを捨てる目安（☞ P.10）	
	種類や鮮度によってドロッとしたジュースになり、容器から漏れることがあります	メッシュフィルターを取り付ける（使い方 ☞ P.6）	
ジューサー（豆乳サーバー） 豆乳などがあふれ出す	連続して絞った	カセットフィルターからおからを取り除く（☞ P.10）	
ミキサー・ミル 調理物が漏れる	コップが緩んでいる	パッキンを正しく取り付け、コップをしっかり締め付ける	
	パッキンが付いていない		
ミキサー 空回りする	氷が多過ぎる（スムージー・シェイク・フローズンドリンク・かき氷など氷の量が多いもの）	カッターが空回りしてかくはんできないとき（☞ P.21）	

- ジューサー使用時は、スイッチを入れた直後に始動音（大きめの音）がしますが、高速回転させているため で異常ではありません。
- スピンナーを振ると水の音がするのは、異常振動を防ぐため塩水を入れているからで異常ではありません。

モーターの保護装置について

モーターに負担がかかると、保護装置が働き運転が止まりますが、故障ではありません。
次のようにして直してください。

1 「切」スイッチを押す

ジューサー

2 絞りかすを捨てる

3 「入」スイッチを押す
- 一度に投入する材料を減らしてゆっくり押し込む。

ミキサー・ミル

2 材料を半分に減らす
- かき氷はいったん氷を取り出し、引っ掛かった氷を水で流す。

3 「入」スイッチを押す
- 回らないときは、もう一度「切→入」を行う。

※上記の処置をしてもたびたび運転が止まるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- **修理は**
  サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **使い方・お買い物などのお問い合わせは**
  「お客様ご相談センター」へ！

■ 保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■ 補修用性能部品の保有期間

当社は、このジューサーミキサー・ジューサーの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注） 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」（☞P.33）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、**お買い上げの販売店**へご連絡ください。

- **保証期間中は**
  保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。
- **保証期間を過ぎているときは**
  修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。
- **修理料金の仕組み**
  修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。
  技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
  部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	
品番	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.co.jp/cs/japan

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187
FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

ナショナル パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市東通り2丁目1-7	☎(018)831-7833
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)25-5001
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	☎(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)646-2123
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	☎(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0906

仕様

		ジューサー使用時		ミキサー使用時	ミル使用時
			（豆乳サーバー使用）		
電源		交流 100 V 50－60 Hz 共用			
消費電力		220 W		260 W	200 W
定格時間		連続		連続（4分間運転、2分間停止のくり返し）	連続（1.5分間運転、3分間停止のくり返し）
回転数		スピンナー 3,300 回/分 カッター 14,000 回/分 （無負荷時）		10,200 回/分 （定格容量水負荷時）	15,000 回/分 （無負荷時）
定格容量		500 ml （ジュース容器）		700 ml	●ドライメニュー 50 g（いり大豆の場合） ●ウェットメニュー 約200 ml（ミルコップ2/3）
大きさ（約）	幅	18.2 cm	18.2 cm	18.2 cm	18.2 cm
	奥行	23.0 cm	23.0 cm	23.0 cm	23.0 cm
	高さ	32.2 cm	37.4 cm	37.1 cm	28.8 cm
質量（約）		3.0 kg	3.1 kg	2.9 kg	2.3 kg
コード長さ		1.2 m			

愛情点検　長年ご使用のジューサーミキサー・ジューサーの点検を！

こんな症状はありませんか

- コードに傷がついていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- 使用中に異常な回転音がする。
- ミキサーコップ・ミルコップにひび割れなどができた。

このような症状のときは、事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください

便利メモ（おぼえのため、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	販売店名
品番		☎（　　）　－

松下電器産業株式会社　クッキング機器ビジネスユニット
〒673-1447　兵庫県加東市佐保5番地

JZ50－135
S0107Y0